

تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۵  
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۳۰ تشریحی: ۳۰

پیام نور  
دانشجویان  
خبرگزاری  
**PNUNA.COM**  
PNU News Agency



نام درس: اصول تبدیل و نگهداری فرآورده‌های کشاورزی  
رشته تحصیلی / کد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشا

مجاز است.

استفاده از:

کد سری سؤال: یک (۱)

امام خمینی<sup>(ره)</sup>. این محرم و صفر است که اسلام را زنده نگه داشته است.

۱. دکسترین حاصل تجزیه کدامیک می باشد؟  
الف. اینولین      ب. نشاسته  
ج. سلولز      د. همی سلولز
۲. مالتوز از کدامیک از اجزای زیر تشکیل شده است؟  
الف. گلوکز - گلوکز      ب. گلوکز - فروکتوز  
ج. گلوکز - لاکتوز      د. فروکتوز - فروکتوز
۳. از روش فهلینگ به چه منظور استفاده می شود؟  
الف. اندازه گیری پروتئین  
ج. اندازه گیری قندهای احیا کننده  
ب. اندازه گیری سلولز      د. اندازه گیری چربی
۴. کدامیک از موارد زیر صحیح می باشد؟  
الف. آمیلو پکتین بخش منشعب نشاسته است و حدوداً ۷۵٪ نشاسته را تشکیل می دهد.  
ب. آمیلو پکتین بخش غیر منشعب نشاسته است و حدوداً ۷۵٪ نشاسته را تشکیل می دهد.  
ج. آمیلو پکتین بخش منشعب نشاسته است و حدوداً ۲۵٪ نشاسته را تشکیل می دهد.  
د. آمیلو پکتین بخش غیر منشعب نشاسته است و حدوداً ۲۵٪ نشاسته را تشکیل می دهد.
۵. از زغال حیوانی در صنایع غذایی چه استفاده‌ای می شود؟  
الف. افزایش رنگ      ب. رنگ بری  
ج. ایجاد طعم      د. طعم زدایی
۶. کواگولاسیون پروتئین‌ها به چه معناست؟  
الف. انعقاد      ب. انجماد  
ج. انحلال      د. ذوب
۷. واکنش میلارد یا قهوه‌ای شدن در اثر ترکیب شدن کدام اجزای زیر تشکیل می شود؟  
الف. قند اسید آمینه      ب. قند اسید چرب  
ج. قند قند      د. اسید آمینه اسید آمینه
۸. علت عدم رشد میکروبها در آب‌های تغلیظ شده با نمک یا شکر چیست؟  
الف. کاهش میزان آب      ب. افزایش میزان هدایت الکتریکی  
ج. تخمیر      د. میلارد
۹. علت مفید بودن پاستوریزاسیون برای آب میوه‌ها چیست؟  
الف. بازی کردن محیط      ب. اسیدی کردن محیط  
ج. از بین رفتن کلیه میکروب‌ها      د. از بین بردن آب
۱۰. کاربرد عمده بلانچینگ در پروسس کدام دسته از مواد است؟  
الف. گوشت‌ها      ب. ماهی  
ج. آب میوه‌ها      د. سبزیجات
۱۱. هدف اصلی بلانچینگ چیست؟  
الف. از بین رفتن کلیه میکروب‌ها      ب. از بین رفتن میکروب‌های بیماری‌زا  
ج. از بین بردن آنزیم‌ها      د. بیرنگ کردن

تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۵  
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۳۰ تشریحی: ۳۰

پیام نور  
دانشجویان  
خبرگزاری  
**PNUNA.COM**  
PNU News Agency



نام درس: اصول تبدیل و نگهداری فرآورده‌های کشاورزی  
رشته تحصیلی / کد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشا

مجاز است.

استفاده از:

کد سری سؤال: یک (۱)

۱۲. اسید بنزوئیک در کدام یک از محصولات زیر به کار می‌رود؟  
الف. گوشت‌ها      ب. ماهی      ج. آب میوه‌ها      د. نوشابه‌های گازدار
۱۳. وظیفه امولسیفایرها چیست؟  
الف. انحلال سیستم‌های امولسیون      ب. پایداری سیستم‌های امولسیون  
ج. تبدیل امولسیون به کلئید      د. تبدیل کلئید به امولسیون
۱۴. EDTA چه نقشی در صنایع غذایی دارد؟  
الف. آنتی باکتریال      ب. قوام دهنده      ج. غلیظ کننده      د. اسکاونجر
۱۵. کدام یک از اسانس‌های زیر بوی گیلان می‌دهد؟  
الف. بنزالدید      ب. بوتیرات اتیل      ج. اسید سیتریک      د. انتزانیلات متیل
۱۶. از کدام گاز برای رسانیدن مصنوعی میوه‌ها استفاده می‌شود؟  
الف. دی اکسید کربن      ب. اتیلن      ج. متان      د. هلیوم
۱۷. وظیفه اصلی کندانسور چیست؟  
الف. تبدیل مایع به گاز      ب. تبدیل گاز به مایع      ج. افزایش دما      د. افزایش فشار
۱۸. حرارت چه تاثیری بر نشاسته دارد؟  
الف. افزایش قابلیت هضم      ب. کاهش قابلیت هضم      ج. کاهش حلالیت      د. تاثیری ندارد
۱۹. اکتیویته آب در کدامیک بیشتر است؟  
الف. آب مقطر      ب. آب میوه      ج. آب درون غلات      د. آب موجود در گوشت
۲۰. کوشیورکور در نتیجه کمبود کدام یک به وجود می‌آید؟  
الف. انرژی      ب. پروتئین      ج. ویتامین ث      د. کلسیم

## سوالات تشریحی

\* هر سوال ۱/۲ نمره دارد.

۱. مکانیسم تند شدن چربی‌ها را بنویسید.
۲. استرلیزاسیون را توضیح دهید.
۳. اثرات ویسکوزیته را بر انتقال حرارت شرح دهید.
۴. اتوکلاو در صنایع غذایی چه کاربردی دارد؟
۵. اثرات زیان‌آور انجماد را بر مواد غذایی شرح دهید.